

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Cake aux légumes Salade de croûtons et lardons  Râpé de légumes au vinaigre balsamique 	Betteraves aux pommes  Carottes au citron  Toast de sardines Pâtes au pesto rosso	Jeudi 8 mai - Victoire 1945	Pâté de foie Céleri vinaigrette  Piémontaise Tomates à l'huile d'olive
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés Purée de légumes	Couscous Tomates farcies Semoule / Légumes du couscous		Carbonara de poisson Filet de volaille sauce au poivre Farfalles Lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Faisselle Tarte fine aux pommes Compote de fruits	Liégeois à la vanille Fromage blanc et Oréo Rose des sables Fruit frais 		Marbré Moelleux aux framboises Fruit frais  Crème au caramel


Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

[Plat végétarien](#)

Producteurs locaux
 * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Volaille : Béziau Volaille
 * Viande de bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
 * Viande de porc : Mr Joubert, Le Fenouiller

 * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
 * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
 * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258ETAP